Supplemento ordinario alla " Gazzetta Ufficiale „ n. 176 del 16 luglio 1957

Spedizione in abbonamento postale

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — Roma - Martedì, 16 luglio 1957 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI - TELEF. 550-139 551-236 551-554
AMMINISTRAZIONE PRESSO LA LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA GIUSEPPE VERDI 10, ROMA - TELEF. 841-089 848-184 841-737 850-144

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

Convenzione internazionale sull'uso dei nominativi d'origine e delle denominazioni di formaggi, firmata a Stresa il 1° giugno 1951 (resa esecutiva con decreto Presidenziale 18 novembre 1953, n. 1099).

DISPOSIZIONI E COMUNICATI

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

Convenzione internazionale sull'uso dei nominativi d'origine e delle denominazioni di formaggi, firmata a Stresa il 1° giugno 1951 (resa esecutiva con decreto Presidenziale 18 novembre 1953, n. 1099).

DECISIONI DEL CONSIGLIO PERMANENTE

In ottemperanza all'art. 1 della Convenzione di Stresa sull'uso dei nominativi d'origine e delle denominazioni di formaggi, si comunica che il Consiglio permanente per l'applicazione della Convenzione stessa, nel corso delle sessioni riunitesi a Lugano dal 31 marzo al 2 aprile 1955 ed a Copenaghen dal 20 al 21 settembre 1955, con gli atti riportati qui appresso e notificati il 22 dicembre 1956 al Governo italiano, depositario della Convenzione, ha confermato l'iscrizione nell'allegato *A* della Convenzione suddetta dei seguenti nominativi d'origine:

ALLEGATO *A*

Pecorino Romano (1)	(n. 3)
Roquefort .	(n. 19)

Il Consiglio permanente ha inoltre deciso di considerare come compresi nell'allegato *A*, ai sensi del Protocollo della Convenzione di Stresa cap. II, lettera *a*) i seguenti nominativi d'origine:

Asiago	(n. 4)
Brie	(n. 28)
Caciocavallo	(n. 5)
Camembert	(n. 27)
Danablu	(n. 12)
Danbo	(n. 9)
Edam	(n. 23)
Elbo	(n. 13)
Emmental	(n. 17)
Fiore Sardo	(n. 6)
Fontina	(n. 25)
Frisian	(n. 22)
Fynbo	(n. 14)
Gorgonzola	(n. 1)
Gruyère	(n. 24)
Havarti	(n. 11)
Leyden	(n. 21)
Maribo	(n. 10)
Parmigiano Reggiano	(n. 2)
Provolone	(n. 7)
Samsoe	(n. 8)
Sbrinz	(n. 18)
St. Paulin	(n. 20)
Tybo	(n. 15)

Il Consiglio permanente ha infine deciso, ai sensi degli articoli 4 e 5 della Convenzione di Stresa e dei Protocolli firmati a Stresa il 1° giugno 1951 ed all'Aja il 18 luglio 1951, l'iscrizione nell'allegato *B* delle seguenti denominazioni di formaggi:

ALLEGATO *B*

Esrom	(n. 16)
Mycella	(n. 26)

(1) Il numero indicato tra parentesi si riferisce alla rispettiva decisione.

Ogni decisione è pubblicata nella lingua di lavoro del Consiglio permanente (francese o inglese) prescelta dal paese che ha domandato l'iscrizione del relativo formaggio.

Décision n. 1

Le Conseil Permanent, au cours de sa II Session, qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de l'Italie et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé — conformément aux prescriptions du protocole de la Convention de Stresa, chiffre II, lit. *a*) qui dit: « Les appellations d'origine de ces deux fromages seront de l'usage exclusif de leur pays d'origine, comme si l'appellation d'origine de ces fromages était comprise dans la liste *A*, sous réserve qu'aient été fournis les documents probatoires prévus aux articles 3 et 5 (lit. *b*) de la Convention » — de considérer comme inscripte dans l'Annexe *A* de la Convention même l'appellation d'origine:

GORGONZOLA

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage, produit en Italie, répondant au standard suivant:

Caractéristiques: Fromage gras, à pâte crue, obtenu exclusivement avec du lait de vache, entier, frais, de deux traites ou même d'une seule, parfois avec l'adjonction de moisissures et de ferments sélectionnés. Il porte le nom de la commune de Gorgonzola où, jadis, passaient l'hiver les troupeaux transhumantes venus des régions de Bergamo et de Côme.

Forme: cylindrique, tronc haut et droit à faces planes.

Poids moyen d'une meule: de 6 à 12 kg. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production.

Dimensions: hauteur 16-20 cm., diamètre 25-30 cm. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production.

Croûte: rugueuse, rougeâtre, normalement enveloppée dans les feuilles d'étain ou d'aluminium.

Pâte: unie, blanche ou jaune paille, marbrée par les moisissures qui s'y développent (herborisée).

Saveur: légèrement piquante, caractéristique.

Maturation: de 2 à 4 mois.

Usage: fromage de table.

Matière grasse par rapport à l'extrait sec: 48 % au minimum.

Zones de production et de maturation: provinces de Bergame, Brescia, Côme, Crémone, Cuneo, Milan, Novare, Pavie, Verceil.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 2

Le Conseil Permanent, au cours de sa II Session, qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de l'Italie et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé — conformément aux prescriptions du protocole de la Convention de Stresa, chiffre II, lit. *a*) qui dit: « Les appellations d'origine de ces deux fromages seront de l'usage exclusif de leur pays d'origine, comme si l'appellation d'origine de ces fromages était comprise dans la liste *A*, sous réserve qu'aient été fournis les documents probatoires prévus aux articles 3 et 5 (lit. *b*) de la Convention » — de considerer comme inscripte dans l'Annexe *A* de la Convention même l'appellation d'origine:

PARMIGIANO REGGIANO

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage, produit en Italie, répondant au standard suivant:

Caractéristiques: fromage demi-gras à pâte pressée, cuit et à maturation lente, obtenu par coagulation avec acidité de fermentation, moyennant du lait de vache fourni par des bêtes d'ordinaire en période de lactation saisonnière, dont l'alimentation base est constituée par des fourrages de prairies à plantes variées ou à luzerne. On emploie le lait qui a été tiré le soir et le matin après repos et écrémage partiel spontané sous l'influence de la pesanteur. On le confectionne pendant un laps de temps qui va du 15 avril au 11 novembre.

Forme: cylindrique, tronc légèrement convexe ou presque droit, faces planes, légèrement curlées.

Dimensions: hauteur du tronc 18-24 cm., diamètre 35-45 cm. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production.

Poids moyen: chaque meule d'un même stock, environ 30 kgs. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production. Aucune meule ne doit peser moins de 24 kg.

Confection extérieure: couleur foncée et huilage.

Couleur de la pâte: jaune paille inaltérable.

Arôme et saveur caractéristiques de la pâte: parfum délicat non piquant.

Structure de la pâte: fine et granuleuse, fracture radiale en écailles, fondante au palais.

Ouverture: à peine visibles.

Epaisseur de la croûte: 6 mm. environ.

Maturation: naturelle, pendant un laps de temps comprenant au moins deux étés de mise en cave.

Résistence à la maturation: de 3 à 4 ans.

Usage: fromage de table ou à râper.

Matière grasse par rapport à l'extrait sec: 32 % au minimum.

Zones de production: provinces de Bologne à gauche du fleuve Reno, Mantoue à droite du fleuve Pô, Modène, Parme, Reggio Emilia.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 3

Le Conseil Permanent, au cours de sa II Session, qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de l'Italie et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *A* de la Convention même de l'appellation d'origine:

PECORINO ROMANO

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage, produit en Italie répondant au standard suivant:

Caractéristiques: Fromage à pâte pressée, cuit, obtenu exclusivement avec du lait de brebis, entier, frais et coagulé à l'aide de présure d'agneau. On le confectionne du mois de novembre au mois de juin.

Forme: cylindrique, à faces planes.

Dimensions et poids: meules de 6 à 22 kg., hauteur du tronc de 14 à 22 cm. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production.

Croûte: blanche, lisse, nettoyée, puis recouverte d'huile, suif, lie de l'huile d'olive et terre jaune.

Pâte: compacte, blanche ou légèrement jaune paille.

Saveur: piquante, caractéristique.

Usage: fromage de table ou à râper.

Maturation: 8 mois au minimum.

Matière grasse par rapport à l'extrait sec: 36 % au minimum.

Zones de production: provinces de Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Rome, Sassari, Viterbo.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 4

Le Conseil Pérmanent au cours de sa II Session qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de l'Italie et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — à décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

ASIAGO

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage répondant au standard suivant:

Caractéristiques: Fromage demi-gras à pâte pressée, demi-cuit, obtenu exclusivement avec du lait de vache de deux traites, dont une écrémée, ou bien d'une seule traite partiellement écrémée (écrémage spontané sous l'influence de la pesanteur).

Forme: cylindrique, tronc bas, droit ou presque droit, à faces planes ou presque planes.

Poids moyen d'une meule: de 9 à 13 kg. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production.

Dimensions: hauteur du tronc 9-12 cm., diamètre 32-45 cm. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production.

Croûte: régulière, lisse, élastique.

Pâte: granuleuse, d'une couleur naturelle ou légèrement jaune paille, avec des ouvertures de moyenne ou de petite grandeur distribuées de façon à peu près uniforme; fente conchoïde.

Saveur: légèrement piquante, extrêmement agréable.

Maturation: comme fromage de table, 6 mois au maximum.

Matière grasse par rapport à l'extrait sec: 30 % au minimum.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 5

Le Conseil Permanent au cours de sa II Session qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de l'Italie et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

CACIOCAVALLO

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage répondant au standard suivant:

Caractéristiques: Fromage à pâte résistente filée, acidité de fermentation et maturation moyennes, obtenu avec du lait entier de vache.

Forme: rappelant la poire, oblongue ou ronde, surmonté d'un col assez court ou étranglement et d'un évasement en forme de boule vers le haut.

Poids: les pains ont en général de 2 à 3 kg.; ils peuvent même être inférieurs à 2 kg.

Croûte: mince, lisse, allant du jaune doré au jaune paille et même au marron clair; l'extérieur montre des sillons qui accusent le filage. Les pains sont unis deux à deux par des cordes.

Pâte: blanche ou jaune paille, compacte, unie. On tolère des ouvertures, pourvu qu'il y en ait assez peu.

Saveur: douce et délicate pour le fromage de table, piquante et savoureuse pour le fromage à râper.

Matière grasse par rapport à l'extrait sec: 44 % au minimum.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 6

Le Conseil Permanent au cours de sa II Session qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de l'Italie et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

FIORE SARDO

dont l'usage est, par conséquent réservé au fromage répondant au standard suivant:

Caractéristiques: Fromage à pâte résistente, cru, obtenu exclusivement avec du lait de brebis entier, frais, coagulé moyennant de la présure de chevreau ou d'agneau.

Forme: deux troncs de cône, très aplatis, à bases horizontales, unis par leur base la plus large de façon à donner au tronc entier la forme d'un « dos de mulet ».

Poids d'un pain: de 1 kg. 500 à 4 kg. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production.

Croûte: jaune foncé.

Pâte: jaune paille ou blanche.

Saveur: piquante, caractéristique.

Usage: Fromage de table ou à râper.

Matière grasse par rapport à l'extrait sec: 40 % au minimum.

Maturation: 6 mois au minimum pour le type du fromage à râper.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 7

Le Conseil Permanent au cours de sa II Session qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de l'Italie et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

PROVOLONE

dont l'usage est, par conséquent réservé au fromage répondant au standard suivant:

Caractéristiques: Fromage à pâte filée, dure, acidité de fermentation et maturation moyennes, obtenu avec du lait de vache entier.

Pour le fromage, dit à caillé doux, on recourt à la présure de veau; pour le fromage, dit à caillé fort, on recourt à la présure de chevreau.

Forme: la forme typique est celle d'un tronc de cône, mais on trouve aussi ce fromage en forme de poire, melon, saucisson, cylindre. La forme la plus commune est celle d'une poire en tronc de cône, ayant une hauteur de 36-45 cm., avec de légers renflements longitudinaux pour laisser passer les cordes de soutien, la base est une calotte sphérique aplatie.

Poids: de 1 kg. à 6 kg. (le plus souvent entre 4 kg. et 5 kg.). Les variations, en plus ou en moins, sont liées, non seulement aux conditions techniques de la production, mais aussi aux requêtes du marché qui peuvent déterminer des poids bien supérieurs.

Croûte: lisse, mince, brillante, d'un jaune doré qui va parfois jusqu'au jaune brun.

Pâte: compacte à la coupe, blanc crème ou jaune paille, glacée, moelleuse, sans ouvertures (on en tolère un très petit nombre), douce.

Saveur: délicate, douce, beurrée, après une maturation moyenne (2 ou 3 mois), plus accentuée jusqu'à devenir piquante après vieillissement, ou bien lorsque l'on a fait recours à la présure de chevreau pour coaguler le lait.

Présentation: chaque pain est lié avec des cordes. Les formes se présentent deux à deux, unies par des cordes.

Matière grasse par rapport à l'extrait sec: 44 % au minimum.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 8

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex *B* of the Convention the following denomination:

SAMSOE

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Samsoe (in Danisch Samso).

Name of the producing country: Denmark.

Type of the cheese: hard cheese (pressed).

Category according to the Stresa Convention: **B.**

Raw material: cow's milk.
Shape of the cheese ripe for consumption: flat cylindric.
Weight of the cheese ripe for consumption: app. 14 kg.
Dimensions: height: app. 10 cm.; diameter: app. 44 cm.
Aspect of the rind: *colour*: yellow; dry, wax-film,
Openings: scarce; shape: regular; size: pea-cherry.
Curd: colour: slight yellowish; texture: cutting.
Minimum of fat content in the dry matter:
according to national regulations: /) 30 %, //) 45%.
Water content: /) max. 52%, //) max. 46%.
Essential characteristics of the manufacture and the treatment:
Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.
Salting: during manufacture; after manufacture; in the brine.
Supplementary observations: minimum 45% fat in the dry matter when LUR branded for export.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO
The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 9

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art 5 of the Convention — had decided to include in Annex *B* of the same Convention the following denomination:

DANBO

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Danbo.
Name of the producing country: Denmark.
Type of the cheese: hard cheese (pressed).
Category according to the Stresa Convention: B.
Raw material: cow's milk.
Shape of the cheese ripe for consumption: flat square.
Weight of the cheese ripe for consumption: app. 6 kg.
Dimension: height app. 8 cm.; length: app. 25 cm.; width: app. 25 cm.
Aspect of the rind: *colour*: yellow; dry; wax-film,
Openings: scarce; shape: regular; size: pea.
Curd: colour: slight yellowish; texture: cutting.
Minimum of fat content in the dry matter:
according to national regulations: /) 20%, //) 30%, ///) 45%.
Water content: /) max. 55%, //) max. 52%, ///) max. 46%.
Essential characteristics of the manufacture and the treatment:
Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.
Salting: during manufacture; after manufacture; in the brine.
Supplementary observations: minimum 45% fat in the dry matter when LUR branded for export.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO
The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 10

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex *B* of the same Convention the following denomination:

MARIBO

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Maribo.
Name of the producing country: Denmark.
Type of the cheese: hard cheese (pressed).
Category according to the Stresa Convention: B.
Raw material: cow' milk.
Shape of the cheese ripe for consumption: flat cylindric with rounded side and edges.
Weight of the cheese for consumption: *a*) app. 12 kg.; *b*) app. 14 kg.
Dimensions: height: *a*) app. 10 cm.: *b*) app. 12 cm.; diameter: *a*) app. 40 cm.; *b*) app. 43 cm.
Aspect of the rind: colour: yellow; dry, wax-film.
Openings: plentiful; shape: irregular; size: rice.
Curd: colour: yellow; texture: cutting.
Minimum of fat content in the dry matter:
according to national regulations: /) 20%, //) 30%, ///) 45%.
Water content: /) max. 55%, //) max. 52%, ///) max. 46%.
Essential characteristics of the manufacture and the treatment:
Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.
Salting: during manufacture; after manufacture; in the brine.
Supplementary observations: minimum 45% fat in the dry matter when LUR branded for export.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO
The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 11

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex *B* of the same Convention the following denomination:

HAVARTI

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Havarti.

Name of the producing country: Denmark.

Type of the cheese: semi-hard cheese; heated and slightly pressed; a short time.

Category according to the Stresa Convention: B.

Raw material: cow's milk.

Shape of the cheese ripe for consumption: *a*) cylindric or; *b*) loaf (rectangular).

Weight of the cheese ripe for consumption: *a*) and *b*) from 4 to 5 kg.

Dimensions height: *a*) and *b*) 10 to 12 cm.: diameter. *a*) appr. 25 cm., length: *b*) appr. 30 cm. width *b*) appr. 12 cm.

Aspect of the rind: *colour*: brownish yellow; dry with a greasy tendency.

Openings: plentiful; shape: irregular; size: rice.

Curd: colour: light yellow; texture: cutting.

Minimum of fat content in the dry matter:
according to national regulations: /) 30%, //) 45%.

Water content: /) max. 53%, //) max. 50%.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:

Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.

Salting: during manufacture; after manufacture; in the brine; sometimes also: dry salting.

Supplementary observations: minimum 45% fat in the dry matter when LUR branded for export.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 12

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex *B* of the same Convention the following denomination:

DANABLU

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Danablu.

Name of the producing country: Denmark.

Type of the cheese: semi-hard cheese; not heated.

Category according to the Stresa Convention: B.

Raw material: cow's milk.

Shape of the cheese ripe for consumption: cylindric.

Weight of the cheese ripe for consumption: from 2,5 to 3 kg.

Dimensions: height: appr. 10 cm., diameter: appr. 20 cm.

Aspect of the rind: *colour*: white; greasy to dry.

Openings: none or scarce; shape: irregular.

Curd: texture: spreading, cutting; aspect: with fine fungus.

Minimum of fat content in the dry matter:
according to national regulations: 50 %.

Water content: max. 47 %.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:

Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.

Salting: after manufacture; in the brine or/and dry salting.

Supplementary observations: minimum 50 % fat in the dry matter when LUR-branded for export.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 13

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex *B* of the same Convention the following denomination:

ELBO

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Elbo.

Name of the producing country: Denmark.

Type of the cheese: hard cheese (pressed).

Category according to the Stresa Convention: B.

Raw material: cow's milk.

Shape of the cheese ripe for consumption: loaf (rectangular).

Weight of the cheese ripe for consumption: from 5 to 6 kg.

Dimensions: height: app. 15 cm; length: app. 32 cm.; width: app. 15 cm.

Aspect of the rind: *colour*: yellow; dry; wax-film (may be red).

Openings: scarce; shape: regular; size: pea.

Curd: colour: slight-yellowish; texture: cutting.

Minimum of fat content in the dry matter:
according to national regulations: /) 20%, //) 30%, ///) 40%, ////) 45%.

Water content: /) max. 55%, //) max. 52%, ///) max. 47%, ////) max. 46%.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:

Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.

Salting: during manufacture; after manufacture; in the brine.

Supplementary observations: minimum 40% fat in the dry matter when LUR-branded for export.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 14

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex *B* of the same Convention the following denomination:

FYNBO

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Fynbo.
Name of the producing country: Denmark.
Type of the cheese: hard cheese (pressed).
Category according to the Stresa Convention: B.
Raw material: cow's milk.
Shape of the cheese ripe for consumption: flat cylindric with rounded side and edges.
Weight of the cheese ripe for consumption: *a*) 0,25 - 0,4 kg.; *b*) app. 1 kg.; *c*) 3,5 4 kg.; *d*) 6 7 kg.
Dimensions: height: a) app. 4 cm.; b) app. 7 cm.; *c*) app. 8 cm.; *d*) app. 8 cm; diameter: *a*) app. 10 cm.; *b*) app. 15 cm.; *c*) app. 25 cm.; *d*) app. 31 cm.
Aspect of the rind: *colour*: yellow; dry; wax-film (may be red).
Openings: scarce; shape: regular; size: pea.
Curd: colour: slight yellowish; texture: cutting.
Minimum of fat content in the dry matter:
according to national regulations: *I*) 30%, *II*) 40%, *III*) 45%.
Water content: *I*) max. 52%, *II*) max. 47%, *III*) max. 46%.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:
Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.
Salting: during manufacture; after manufacture; in the brine.

Supplementary observations: minimum 45% fat in the dry matter when LUR-branded for export.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 15

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex *B* of the same Convention the following denomination:

TYBO

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Tybo.
Name of the producing country: Denmark.
Type of the cheese: hard cheese (pressed).
Category according to the Stresa Convention: *B*.
Raw material: cow's milk.
Shape of the cheese ripe for consumption: rectangular.
Weight of the cheese ripe for consumption: from 2 to 3 kg.
Dimensions: height: app. 12 cm.; length: app. 19 cm.; width: app. 12 cm.
Aspect of the rind: *colour*: yellow; dry; wax-film (may be red).
Openings: scarce; shape: regular; size: pea.
Curd: colour: slight yellowish; texture: cutting.
Minimum of fat content in the dry matter:
according to national regulations: *I*) 20%, *II*) 30%, *III*) 40%, *III*) 45%.
Water content: *I*) max. 55%, *II*) max. 52%, *III*) max. 47%, *IIII*) max. 46%.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:
Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.
Salting: during manufacture; after manufacture; in the brine.

Supplementary observations: minimum 40% fat in the dry matter when LUR-branded for export.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 16

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex *B* of the same Convention the following denomination:

ESROM

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Esrom.
Name of the producing country: Denmark.
Type of the cheese: semi-hard cheese; heated and slightly pressed a short time.
Category according to the Stresa Convention: B.
Raw material: cow's milk.
Shape of the cheese ripe for consumption: *a*) flat circular; *b*) flat rectangular.
Weight of the cheese ripe for consumption: *a*) 0,45 kg.; *b*) 0,9 1,1 kg.
Dimensions: height: *a*) and *b*) app. 5 cm.; diameter: *a*) app. 11 cm.; length: *b*) app. 18 cm.; width: *b*) app. 10 cm.
Aspect of the rind: *colour*: brownish yellow; dry; with a greasy tendency.
Openings: plentiful; shape; irregular; size: rice.
Curd: colour: light yellow; texture; cutting.
Minimum of fat content in the dry matter:
according to national regulations: 45%.
Water content: max. 50%.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:
Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.

Salting: during manufacture; after manufacture: in the brine; sometimes also: dry salting.

Supplementary observations: minimum 45% fat in the dry matter when LUR-branded for export.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 17

Le Conseil Permanent au cours de sa II Session qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de la Suisse et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

EMMENTAL

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage répondant au standard suivant:

Nom du fromage: Emmental.

Nom du pays de fabrication: Suisse.

Type du fromage: à pâte ferme pressée (dur).

Catégorie selon la Convention de Stresa: B.

Matière première: lait de vache.

Adjonctions: néant.

Forme du fromage prêt à la consommation: meule.

Poids du fromage prêt à la consommation: de 60 à 130 kg.

Dimensions: hauteur: de 13 à 25 cm.; diamètre: de 70 à 100 cm.

Aspect de la croûte: sèche et solide; couleur: jaune doré à brun clair.

Ouverture: abondante, avec intérieur mat; forme: régulière et ronde; grosseur: d'une cerise à une noix.

Pâte: couleur: ivoire à jaune pâle; texture: à couper.

Teneur minimum en matière grasse à l'extrait sec: selon la réglementation nationale 45%.

Teneur en eau: pas de maximum légal.

Caractéristiques essentielles de la méthode de fabrication et de traitement:

Méthode de coagulation: présure.

Salage: après la fabrication: *a*) au bain de sel; *b*) par saupoudrage.

Observations supplémentaires:

a) *de caractère obligatoire*:

Le lait produit et livré selon les prescriptions qualitatives obligatoires, est coagulé par emprésurage.

La durée des soins et l'affinage du fromage en cave de salage et de fermentation est au minimum de 10 semaines.

b) *de caractère facultatif*:

Le lait est emprésuré à une température de 30 à 34° C.

Le grain formant la pâte est chauffé à une température moyenne de 50 à 55° C. La pâte est cuite, mais non salée en chaudière.

Dès la fabrication terminée, les grains de fromage sont recueillis et pressés dans une toile spéciale. Le fromage est régulièrement lavé, frotté et brossé jusqu'à maturité. Très souvent, le fromage est salé légèrement en surface. La teneur en eau de l'Emmental prêt à la consommation varie entre 35 et 37 %.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 18

Le Conseil Permanent au cours de sa II Session qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de la Suisse et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

SBRINZ

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage répondant au standard suivant:

Nom du fromage: Sbrinz.

Nom du pays de fabrication: Suisse.

Type du fromage: à râper.

Catégorie selon la Convention de Stresa: B.

Matière première: lait de vache.

Adjonctions: néant.

Forme du fromage prêt à la consommation: meule.

Poids du fromage prêt à la consommation: de 20 à 45 kg.

Dimensions: hauteur: de 10 à 14 cm.; diamètre: de 50 à 70 cm.

Aspect de la croûte: sèche et solide; couleur: jaune doré à brun.

Ouverture: rare; forme: règulière; grosseur: d'une tête d'épingle.

Pâte: couleur: ivoire à jaune pâle; texture: à râper.

Teneur en graisse minimum à l'extrait sec: selon la règlementation nationale 45%.

Teneur en eau: pas de maximum légal.

Caractéristiques essentielles de la méthode de fabrication et de traitement:

Méthode de coagulation: présure.

Salage: après la fabrication: *a*) au bain de sel; *b*) par saupoudrage.

Observations supplémentaires:

En chaudière, le lait produit et livré selon les prescriptions qualitatives obligatoires est coagulé par emprésurage à une température de 30 à 34° C.

Le grain formant la pâte est chauffé à une température de 52-60° C. La pâte est cuite mais non salée en chaudière.

Dès la fabrication terminée, les grains de fromage sont recueillis et pressés dans une toile spéciale. Le fromage est ensuite salé pendant quatre semaines environ en cave à température de 12 à 16° C. puis soumis deux à trois fois au bouillissage, selon les besoins. Après une année, le fromage est nettoyé (raclé) et frotté avec de l'huile de lin brute.

L'âge du Sbrinz prêt à la consommation est d'une année au minimum.

La teneur en eau du Sbrinz prêt à la consommation varie entre 32 et 34%.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 19

Le Conseil Permanent, au cours de sa II Session, qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de la France et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *A* de la Convention même de l'appellation d'origine.

ROQUEFORT

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage, produit en France, répondant au standard suivant:

Nom du fromage: Roquefort.

Nom du pays de fabrication: France.

Type du fromage: à pâte ferme non pressée (demi-dur), non cuite.

Catégorie selon la Convention de Stresa: A.

Matière première: lait de brebis.

Forme du fromage prêt à la consommation: cylindrique.

Poids du fromage prêt à la consommation: de 2,3 à 2,6 kg. Moyenne 2,45 kg.

Dimensions: hauteur: de 9 à 9,5 cm.; diamètre de 19,5 à 20 cm.

Aspect de la croûte: humide.

Ouverture: persillée.

Pâte: couleur: blanche, persillée bleu, texture: à couper; aspect: à moisissures.

Teneur minimum en matière grasse à l'extrait sec: à défaut de minimum légal, teneur en graisse moyenne: 58%, varie de 54,5 à 63,5%.

Teneur en eau: de 36 à 44%. Moyenne 40%.

Caractéristiques essentielles de la méthode de fabrication et de traitement:

Méthode de coagulation: présure.

Salage: après la fabrication: par saupoudrage.

Observations supplémentaires:

Caillé divisé.

Conforme aux prescriptions de la Loi française sur l'appellation d'origine « Roquefort » du 26 juillet 1925.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 20

Le Conseil Permanent au cours de sa II Session qui a eu lieu à Lugano (Suisse) du 31 mars au 2 avril 1955 — sur demande de la France et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

SAINT PAULIN

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage répondant au standard suivant:

Nom du fromage: Saint-Paulin.

Nom du pays de fabrication: France.

Type du fromage: à pâte demi-ferme, pressée non cuite.

Catégorie selon la Convention de Stresa: B.

Matière première: lait de vache.

Adjonction: néant.

Forme du fromage prêt à la consommation: cylindre plat.

Poids du fromage prêt à la consommation: de 1,3 à 2 kg.

Dimensions: hauteur: de 4 à 6 cm.; diamètre: environ 20 cm.

Aspect de la croûte: couleur: beige, jaume ou ocre; croûte lavée (enduite de morge).

Ouverture: forme: rare; régulière; grosseur: d'une tête d'épingle.

Pâte: couleur: homogène jaune; texture: a tartiner ou à couper.

Teneur minimum en matière grasse à l'extrait sec: selon la réglementation nationale: 40%:

Teneur en eau: 56% maximum.

Caractéristiques essentielles de la méthode de fabrication et de traitement:

Méthode de coagulation: présure.

Salage: dans la pâte et après la fabrication: au bain de sel.

Observations supplémentaires:

Caillage rapide, division du caillé, formation d'un grain, moulage par pression.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 21.

The Permanent Council, during the III Session held at Copenhagen (Denmark) from September 20th to 21st 1955 — upon request of Netherlands and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex B of the same Convention the following denomination:

LEYDEN

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Leyden.

Name of the producing country: the Netherlands.

Type of the cheese: hard cheese (pressed).

Category according to the Stresa Convention: B.

Raw material: cow's milk.

Additions: addition of cumin seed.

Shape of the cheese ripe for consumption: the shape is a round disk with the side slightly convex and forming a sharp corner where it meets the flat surfaces. The height varies from a half to a third of the diameter. The rind of one of the flat surfaces is branded with an imprint of two crossed keys.

Weight of the cheese ripe for consumption: from 31/2 to 10 kg.

Dimensions: height: from 6 to 10 cm.; diameter: from 25 to 35 cm.

Aspect of the rind: *colour*: light-yellow, respectively red-brown painted; no or very few cumin seeds in the flat sides of the rind dry.

Openings: none.

Curd: colour: yellow with a green lustre; texture: cutting; grating; aspect: spices.

Minimum of fat content in the dry matter: according to national regulations: 20 or 40%.

Water content: max. 43% if more than 40% of fat in the dry matter max. 50% if more than 20% of fat in the dry matter both ten days after manufacture.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:

Method of coagulation: rennet enzyme.

Salting: after manufacture in the brine.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: CERVI

Decision n. 22.

The Permanent Council, during the III Session held at Copenhagen (Denmark) from September 20th to 21st 1955 — upon request of Netherlands and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex B of the same Convention the following denomination:

FRISIAN

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Frisian.

Name of the producing country: the Netherlands.

Type of the cheese: hard cheese (pressed).

Category according to the Stresa Convention: B.

Raw material: cow's milk.

Additions: additions of cloves or addition of cumin seed and cloves.

Shape of the cheese ripe for consumption: the shape is a round disk. The vertical side forms a sharp corner at the bottom and is rounded off at the top.

Weight of the cheese ripe for consumption: from 5 to 10 kg.

Dimensions: height: varying; diameter: varying.

Aspect of the rind: *colour*: greenish-yellow dry.

Openings: none.

Curd: colour: greenish-yellow; texture: cutting; grating; aspect: spices.

Minimum of fat content in the dry matter:

according to national regulations: 20 or 40%.

Water content: max 43% if more than 40% of fat in the dry matter max 50% if more than 20% of fat in the dry matter both ten days after manufacture.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:

Method of coagulation: rennet enzyme.

Salting: during manufacture after manufacture in the brine.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: CERVI

Decision n. 23.

The Permanent Council, during the III Session held at Copenhagen (Denmark) from September 20th to 21st 1955 — upon request of Netherlands and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annex B of the same Convention the following denomination:

EDAM

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Edam.

Name of the producing country: the Netherlands.

Type of the cheese: hard cheese (pressed).

Category according to the Stresa Convention: B.

Raw material: cow's milk.

Additions: no additions.

Shape of the cheese ripe for consumption: the cheese is spherical in shape, slightly flattened at the top and bottom.

Weight of the cheese ripe for consumption: from 1,7 to 2,5 kg.

Dimensions: *diameter*: from 12 to 15 cm.

Aspect of the rind: *colour*: yellow, often red-paraffined dry wax-film (sometimes) oil (sometimes).

Openings: scarce; shape: regular-irregular; size: rice-pea.

Curd: colour: yellow; texture: cutting.

Minimum of fat content in the dry matter:

according to national regulations: 40%.

Water content: max. 48% at an age of more than ten days.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:

Method of coagulation: rennet enzyme.

Salting: after manufacture in the brine.

Supplementary observations:

« Baby Edam » cheese is manufactured in the same way as Edam cheese, but the weight varies from 880 1100 grammes.

« Double Edam » cheese is very similar to Edam cheese, the only difference being that the colour of the curd is orange yellow, while the weight varies from 3-4 1/2 kg. Water content: max. 49% at an age of more than ten days.

« Middelbare » cheese is an Edam cheese with a weight, varying between 5 and 6 1/2 kg., the height is at least 14 cm. Water content: max. 49% at an age of more than ten days.

Rome, November 5th, 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: CERVI

Décision n. 24

Le Conseil Permanent au cours de sa III Session qui a eu lieu à Copenhague (Danemark) du 20 au 21 septembre 1955 — sur demande de la Suisse appuyée par la France et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

GRUYERE

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage répondant au standard suivant:

Nom du fromage: Gruyère.

Nom du pays de fabrication: Suisse et France.

Type du fromage: à pâte ferme pressée (dur).

Catégorie selon la Convention de Stresa: B.

Matière première: lait de vache.

Adjonctions: néant.

Forme du fromage prêt à la consommation: meule.

Poids du fromage prêt à la consommation: de 20 à 45 kg.

Dimensions: hauteur: de 9 à 13 cm.; diamètre: de 40 à 65 cm.

Aspect de la croûte: enduite de morge; couleur: jaune doré à brun.

Ouverture: rare; forme: regulière et ronde; grosseur: pois.

Pâte: couleur: ivoire à jaune pâle; texture: à couper.

Teneur en graisse minimum à l'extrait sec: selon la réglementation nationale 45%.

Teneur en eau: pas de maximum légal.

Caractéristiques essentielles de la méthode de fabrication et de traitement:

Méthode de coagulation: présure.

Salage: après la fabrication: *a*) au bain de sel; *b*) par saupoudrage.

Observations supplémentaires:

Le lait produit et livré ou collecté conformément aux usages loyaux et constants, est coagulé en chaudière par emprésurage, à une température de 30-34° C.

Le grain formant la pâte est chauffé à une température moyenne de 50-57° C.

La pâte est cuite.

Dès la fabrication terminée, le fromage est affiné par un séjour minimum de trois mois en cave à température moyenne de 12-18° C.

La croûte est frottée, solide et grenée.

Les enzymes passent de la croûte dans la pâte et donnent au fromage son goût caractéristique.

La pâte présente une ouverture allant de la grosseur d'un pois à celle d'une noisette.

Le Conseil a aussi reconnu soit à la Suisse soit à la France la qualification de Pays ayant utilisé le premier cette dénomination.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 25.

Le Conseil Permanent au cours de sa III Session qui a eu lieu à Copenhague (Danemark) du 20 au 21 septembre 1955 — sur demande de l'Italie et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

FONTINA

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage répondant au standard suivant:

Caractéristiques: Fromage gras à pâte souple, cuit, obtenu avec du lait entier de vache, d'une seule traite, acidité naturelle et maturation moyenne.

Forme: cylindrique, tronc aplati, légèrement concave ou droit, faces planes ou à peu près planes.

Poids d'une meule: de 8 kg. à 18 kg. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production.

Dimensions: hauteur du tronc 7-10 cm., diamètre 30-45 cm. Les variations, en plus ou en moins, sont liées aux conditions techniques de la production.

Croûte: compacte, mince, ayant une épaisseur de 2 mm. environ.

Pâte: légèrement jaune paille, élastique et plutôt souple, comptant des rares ouvertures, douce à la bouche.

Saveur: douce, très délicate, caractéristique.

Usage: fromage de table.

Matière grasse par rapport à l'extrait sec: 45% au minimum.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Decision n. 26

The Permanent Council, during the II Session held at Lugano (Switzerland) from March 31st to April 2nd 1955 — upon request of Denmark and on the basis of the documentation submitted in accordance with art. 5 of the Convention — had decided to include in Annexe *B* of the same Convention the following denomination:

MYCELLA

the use of which is therefore reserved to cheese complying with the following standard:

Name of the cheese: Mycella.

Name of the producing country: Denmark.

Type of the cheese: semi-hard cheese heated slightly or not heated.

Category according to the Stresa Convention: B.

Raw material: cow's milk.

Shape of the cheese ripe for consumption: cylindric.

Weight of the cheese ripe for consumption: *a*) 5-6 kg., *b*) app. 9 kg.

Dimensions: height: *a*) and *b*) 14-16 cm.; diameter: *a*) app. 23 cm. *b*) app. 28 cm.

Aspect of the rind: colour: between white and brown; dry, maybe a little greasy.

Openings: none or scarce, shape: irregular.

Curd: texture: spreading, cutting, aspect: with fine fungus.

Minimum of fat content in the dry matter: according to national regulations: 50%.

Water content: from max. 47%.

Essential characteristics of the manufacture and the treatment:

Method of coagulation: rennet enzyme; after addition of a lactic starter.

Salting: after manufacture; dry salting.

Supplementary observations: minimum 50% fat in the dry matter when LUR-branded for export.

Rome, le 5 november 1956

The Chairman: prof. MARIO SCAPACCINO

The Secretary: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 27

Le Conseil Permanent au cours de sa III Session qui a eu lieu à Copenhague (Danemark) du 20 au 21 septembre 1955 — sur demande de la Suisse et après examen de la documentation forunie, comme prévu par l'art. 5 de

la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

CAMEMBERT

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage répondant au standard suivant:

Nom du fromage: Camembert.
Nom du pays de fabrication: France.
Type du fromage: à pâte molle.
Catégorie selon la Convention de Stresa: B.
Matière première: lait de vache.
Adjonctions: néant.
Forme du fromage prêt à la consommation: cylindre plat.
Poids du fromage prêt à la consommation: fromage à pâte molle vendu à la pièce, poids minimum de l'extrait sec par pièce 110 grammes.
Dimensions: hauteur: de 3 à 4 cm.; diamètre: de 10, 5 à 11 cm.
Aspect de la croûte: couleur: blanche dominante sur fond rouge orangé; moisissures.
Ouverture: aucune.
Pâte: couleur: blanc à jaune crème; texture: à tartiner.
Teneur minimum en matière grasse à l'extrait sec: selon la réglementation nationale: 40%.
Caractéristiques essentielles de la méthode de fabrication et de traitement:
Méthode de coagulation: présure.
Salage: après la fabrication; par saupoudrage.
Observations supplémentaires:
Caillé non divisé, égouttage spontané.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

Décision n. 28

Le Conseil Permanent au cours de sa III Session qui a eu lieu à Copenhague (Danemark) du 20 au 21 septembre 1955 — sur demande de la France et après examen de la documentation fournie, comme prévu par l'art. 5 de la même Convention — a décidé l'inscription dans l'Annexe *B* de la susdite Convention de la dénomination suivante:

BRIE

dont l'usage est, par conséquent, réservé au fromage répondant au standard suivant:

Nom du fromage: Brie.
Nom du pays de fabrication: France.
Type du fromage: à pâte molle.
Catégorie selon la Convention de Stresa: B.
Matière première: lait de vache.
Adjonction: néant.
Forme du fromage prêt à la consommation: cylindre plat.
Poids du fromage prêt à la consommation: de 0,5 à 2 kg.
Dimensions: hauteur: de 1,5 à 3 cm.; diamètre: de 14 à 16 cm.; de 22 à 24 cm., de 32 à 36 cm.
Aspect de la croûte: couleur: blanche ou légèrement cendrée laissant apparaître des zones rouges au cours de l'affinage; moisissures.
Ouverture: aucune.
Pâte: couleur: blanc à jaune crème; texture: à tartiner.
Teneur minimum en matière grasse à l'extrait sec: selon la réglementation nationale: 40%.
Teneur en eau: de 56% maximum (fromage affiné).
Caractéristiques essentielles de la méthode de fabrication et de traitement:
Méthode de coagulation: présure.
Salage: après la fabrication: par saupoudrage.
Observations supplémentaires:
Caillé non divisé, égouttage spontané.

Rome, le 5 novembre 1956

Le Président: prof. MARIO SCAPACCINO

Le Secrétaire: dr. VITTORIO CERVI

MOLA FELICE, *direttore* SANTI RAFFAELE, *gerente*

(4109081) Roma Istituto Poligrafico dello Stato G. C.

PREZZO L. 80